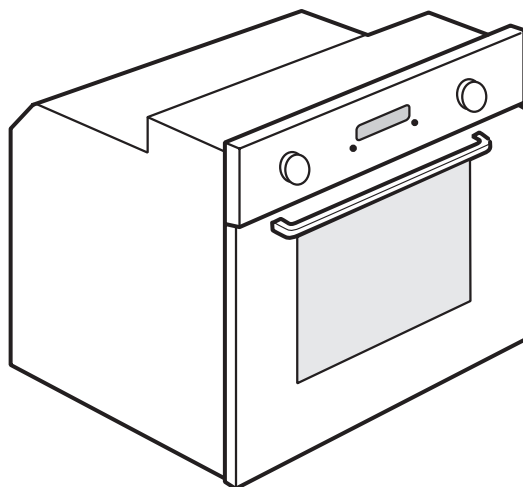


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



SE Bruksanvisning och underhållsinstruktioner

NO Bruks- og vedlikeholdsmanual

DK Vejledning i brug og rengøring

FI Käyttö- ja huolto-ohjeet

GB User and maintenance manual

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för fara och följande ord:



FARA

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



VARNING

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du skall undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ noggrannt dessa instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adapterar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Apparaten får ej användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av personer utan lämplig kompetens eller erfarenhet, såvida de inte fått instruktioner om apparatens användande från den eller de personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du försöker ta ut det som finns inuti apparaten. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Tapp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lagg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn när du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan alltså fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Om du inte är säker, kontakta kundservice eller närmaste återförsäljare. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADsutrymmet

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbelen innan du för in ugnen, och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnen (syns när luckan är öppen).

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter på tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

Under användning:


- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Håll inte i dig i luckan eller häng saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Håll aldrig vatten direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över botten, för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). De olika delarna av förpackningen får inte kasseras som vanligt avfall, utan skall återvinnas enligt bestämmelserna från lokala myndigheter.

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater WEEE.

Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnivor och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda kottiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna ugn, vilken är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n.1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.
- **VIKTIGT:** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt läses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Programmeraren fungerar inte:

- På displayen visas "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och sätt på ugnen igen för att se om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell,
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress,
- telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

RENGÖRING



VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten bör du omedelbart torka bort den med en fuktig trasa.

- Rengör ytorna med en fuktig trasa. Om de är mycket smutsiga kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr trasa.

Ugnens insida

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emailjerade ytorna och luckans glas.

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

OBSERVERA: Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör:

- Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna (beroende på modell):

VIKTIGT: använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnsgrengöringsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

- Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en fuktig trasa för att torka bort eventuella matrester.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

1. För in gångjärnen på sina platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.

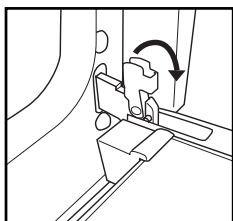


Bild 1

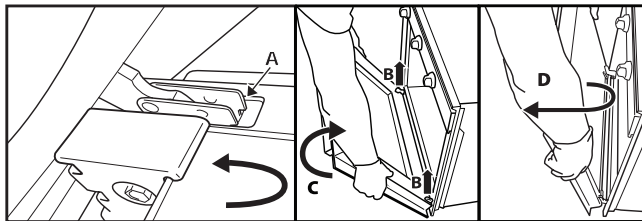


Bild 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (Fig. 3).
2. Dra ut elementet (Fig. 4) en aning och sänk det (Fig. 5).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

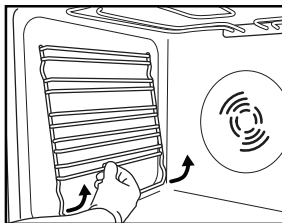


Bild 3

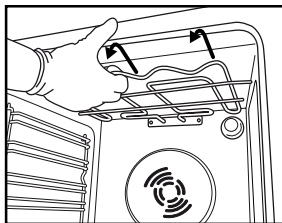


Bild 4

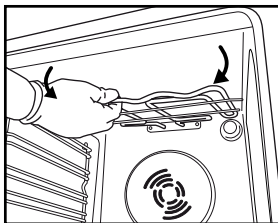


Bild 5

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampglaset (Fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampglaset (Fig. 7).
3. Återanslut ugnen till elnätet.

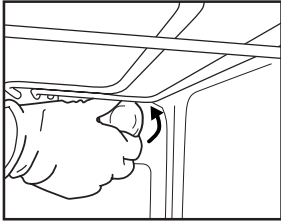


Bild 6

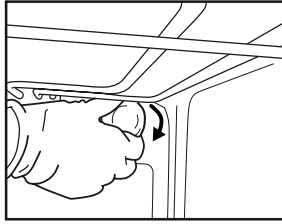


Bild 7

OBSERVERA:

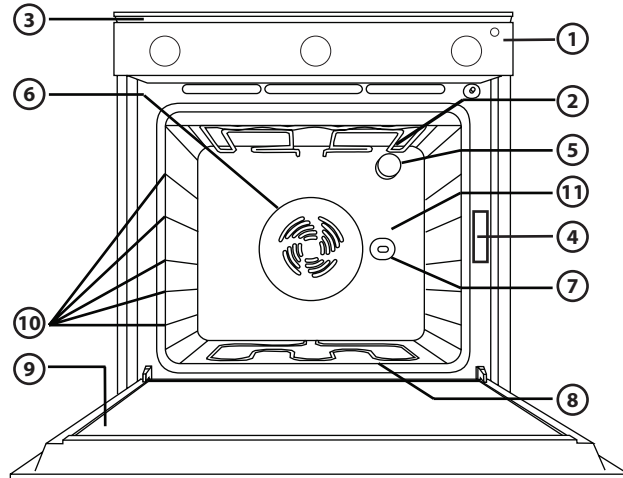
- Använd endast glödlampor med följande märkdata: 25-40 W/230 V, typ E-14, T 300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylsystem (på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampor
6. Ventilationssystem för bakning (på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (beroende på modell)
8. Nedre ugnselement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Bakre vägg

OBSERVERA:

- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.

KOMPATIBLA TILLBEHÖR

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

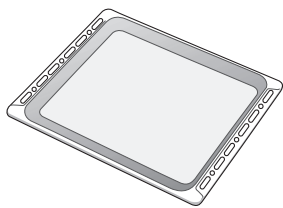


Bild 1

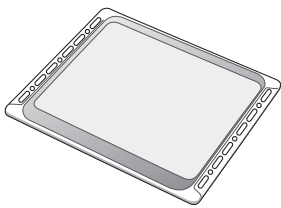


Bild 2

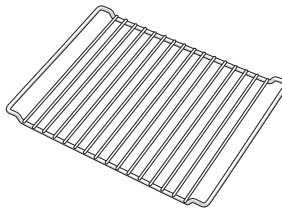


Bild 3

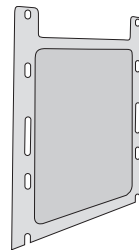


Bild 4

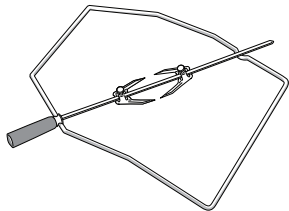


Bild 5

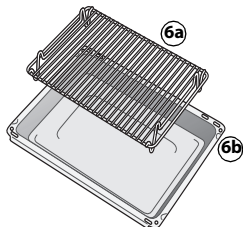


Bild 6

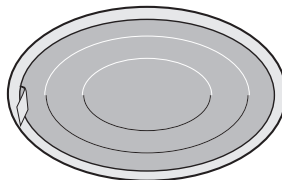


Bild 7

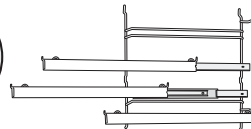


Bild 8

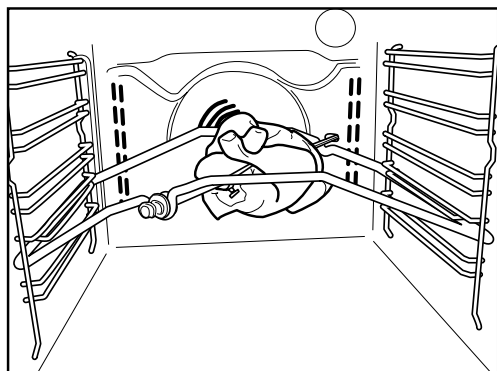


Bild 9

Långpanna (Bild 1)

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallerhyllan. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

Bakplåt (Bild 2)

Kan användas för att baka småkakor, sockerkakor och pizza.

Galler (Bild 3)

För grillning av mat eller som stöd för bakplåtar, kakformar och andra kokkärl. Gallerhyllan kan placeras på alla nivåer. Gallerhyllan kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

Katalytiska sidopaneler (Bild 4)

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

Roterande grillspett (Bild 5)

Använd grillspettet såsom visas i Bild 9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

Grillset (Bild 6)

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emaljerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallerhyllan (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

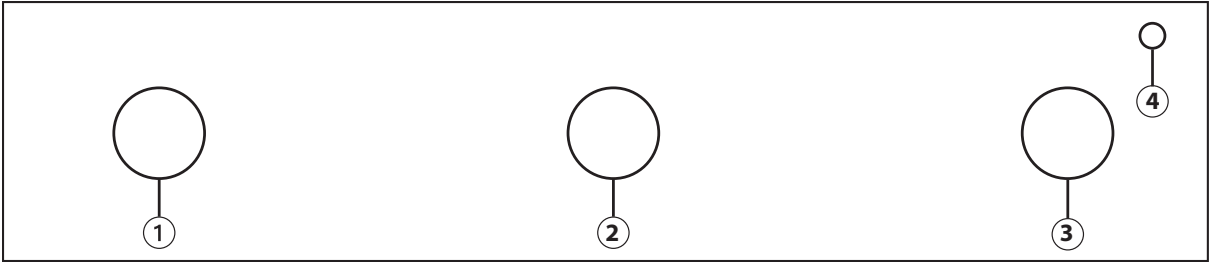
Fettfilter (Bild 7)

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre väggen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

Utdragbara hyllplan (Bild 8)

De gör att gallerhyllor och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN




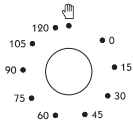
- 1. Ratt för val av funktion
- 2. Programmereratt för koktiden
- 3. Termostatratt
- 4. Termostatens kontrollampa - röd.


ANVÄNDNING AV UGNEN

Vrid funktionsväljaren till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.
Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa slocknar och tänds sedan när inställd temperatur har uppnåtts. Vrid tillbaka vreden till "0" när du är klar med matlagningen.











PROGRAMMERARE FÖR KOKTIDEN

Med hjälp av programmeraren går det att ställa in koktider mellan 1 och 120 minuter. För att ställa in tiden, när du valt kokfunktionen, vrid ratten helt medsols och vrid sedan tillbaka den motsols till den önskade koktiden. När den inställda koktiden har gått ut stängs ugnen av och programmeraren blir kvar i läge "0". När ugnen skall användas manuellt, dvs. utan inställning av koktid, måste programmeraren stå på symbolen .
































VIKTIGT: Ugnen slås inte på när programmeraren står på "0" För att sätta på ugnen ställ programmeraren på symbolen  eller ställ in koktiden.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTION		BESKRIVNING
	OFF	-
	LAMPA	För att sätta på ugnsbelysningen.
	ÖVER-/UNDERVÄRME	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Förvärm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts. Det är lämpligt att använda den andra eller tredje ugnsfalsen för tillagningen. Denna funktion är även lämplig för tillagning av fryst färdigmat. Följ instruktionerna på matförpackningen.
	BAKVERK	För att baka tårta med flytande fyllning (söt eller kryddad) på en nivå. Denna funktion är också idealisk för tillagning på två nivåer. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning.
	GRILL	För grillning av stekar, kebab och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen. Håll lite vatten i långpannan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta nivån. Det bästa är att vända på köttet under tillagningen.
	TURBOGRILL	För grillning av stora köttstycken (rostbiff, stekar). Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen. Håll lite vatten i långpannan när du steker kött med långpannan placerad på första nivån. Då blir det mindre matos och fettstänk. Vänd på köttet under grillningen.
	UPPTINING	Denna funktion kan användas för att påskynda upptining av mat vid rumstemperatur. Låt maten ligga kvar i förpackningen i ugnen så att den inte torkar ut.
	UNDRE + UNDERV. +FLÄKT	Avsedd för tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, tårter, grönsaker, pizza, kyckling.
	UNDERV. +FLÄKT	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t.ex: fisk, grönsaker, desserter) utan att aromer överförs mellan rätterna.
	UNDRE	Funktionen kan användas för att avsluta tillagningen av fyllda pajer eller för att göra soppor tjockare och simmigare. Använd undervärmen de sista 10 eller 15 minuterna av koktiden.

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	160-180	35-55	Galler + kakform
Småkakor		Ja	3	170-180	15-40	Bakplåt
Petit-chouer		Ja	3	180	30-40	Bakplåt
Vol-au-vent/Smördegbröd		Ja	3	180-200	20-30	Bakplåt
Maränger		Ja	3	90	120-130	Bakplåt
Lammkött, kalvkött, nötkött, fläskkött		Ja	2	190-200	90-110	Långpanna eller galler + ugnsfast form
Kyckling, kanin, anka		Ja	2	190-200	65-85	Långpanna eller galler + ugnsfast form
Kalkon, gås		Ja	2	190-200	140-180	Långpanna eller galler + ugnsfast form
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	50-60	Långpanna eller galler + ugnsfast form
Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/Gratänger		Ja	2	190-200	45-55	Galler + ugnsfast form
Bröd, focaccia		Ja	2	190-230	15-50	Långpanna eller bakplåt
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Långpanna eller bakplåt
Rostat bröd		Ja	4	200	2-5	Galler
Gratinerade grönsaker		Ja	3	200	15-20	Galler + ugnsfast form
Fisk i skivor, filéer, grillade		Ja	3	200	30-40	Galler + ugnsfast form
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		Ja	4	200	30-50	Grill + långpanna med vatten i botten, på 1:a ugnsfalsen, vänd efter halva tiden
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	1	180-200	50-60	Långpanna eller galler + ugnsfast form
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	1	180-200	35-55	Galler + kakform
Fyllda grönsaker (tomater, paprika, squash, aubergine)		Ja	2	180-200	40-60	Galler + ugnsfast form
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	1 & 3	180-190	45-55	Grill + ugnsfast form, växla nivåer efter halva tiden
Pizza, focaccia		Ja	1 & 3	230-250	12-30	Bakplåt + långpanna, växla nivåer efter halva tiden
Ugnsstek kyckling		-	2	200	55-65	Galler + långpanna med vatten på 1:a ugnsfalsen
Ugnsbakad potatis		-	3	200	45-55	Långpanna
Rostbiff, blodig		-	3	200	30-40	Galler + långpanna med vatten på 1:a ugnsfalsen
Lammlägg/Ben		-	3	200	55-70	galler + långpanna

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Småkakor		-	1 & 3	160-170	20-40	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna
Petit-chouer		-	1 & 3	180	35-45	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna
Vol-au-vent/Smördegbröd		-	1 & 3	180-200	20-40	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna
Lasagne och kött		-	1 & 3	200	50-100	Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna
Kött och potatis		-	1 & 3	200	45-100	Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna
Fisk och grönsaker		-	1 & 3	180	30-50	Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna
Maränger		-	1 & 3	90	120-150	Ugnsfals 3: galler + ugnsfast form Ugnsfals 1: långpanna

OBSERVERA: Koktider och temperaturer gäller cirka 4 portioner.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt, och som skall tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på kvantitet mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan - om tillagningen inte blir som du tänkt - övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de skall placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "UNDERV. + FLÄKT" (på vissa modeller) kan du samtidigt, på olika nivåer, tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- För rätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller fruktpajer), använd funktionen "UNDERV. + FLÄKT" (på vissa modeller). Om kakbotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter 2/3 av tiden gått.

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp kötsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp kötsaften är det lämpligt att placera en långpanna med en halv liter vatten på första nivån. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningsfunktion (endast på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som skall jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle sikkerhetsinformasjonene er merket med faresymbolet og følgende uttrykk:



FARE

Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.



ADVARSEL

Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Les følgende anvisninger nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmen før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Nettledningen må være lang nok til at det innbyggede apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, uten tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten tilsyn mens du tørker matvarer.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømmledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

INSTALLASJON

Når du har pakket ut ovnen, kontroller at den ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller Serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90°C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

ELEKTRISK TILKOBLING

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømmettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikker som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200°C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmateriale.

Under bruk:

- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Utsett ikke ovnen for vær og vind.


MILJØINFORMASJON



Avfallsbehandling av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandle produktet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Energisparing

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i koketabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte steketiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

SAMSVARSERKLÆRING

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **VIKTIG:** Under selvrengingen kan oven ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet "Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon").

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

- Dersom displayet viser "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i så fall hvilket tall som kommer etter bokstaven "F".

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkningsliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til et **autorisert servicesenter** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

RENGJØRING



ADVARSEL

- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
- Ovnens må kun rengjøres når den er avkjølt.
- Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeider.

Ovnens utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnens innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

MERK: under lange tilberedningstider eller ved tilberedning av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

Rengjøring av de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.

- Slå på ovnen uten mat på 200°C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

-  **ADVARSEL**
- **Bruk vernehandsker.**
 - **Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.**
 - **Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeider.**

Fjerning av døren

Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (fig. 2).

Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

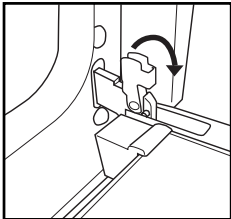


Fig. 1

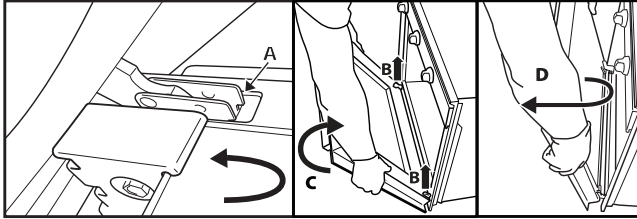


Fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (Fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (Fig. 4) og senk det (Fig. 5).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

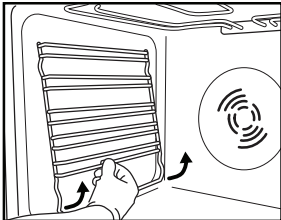


Fig. 3

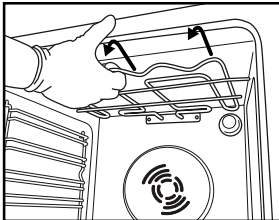


Fig. 4

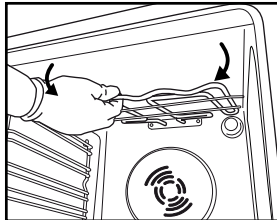


Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

Slik skifter man ut den bakre pæren (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen (Fig. 7).
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

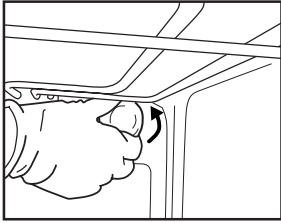


Fig. 6

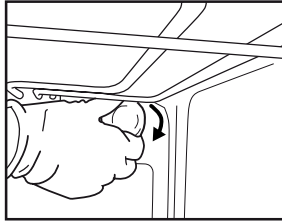


Fig. 7

MERK:

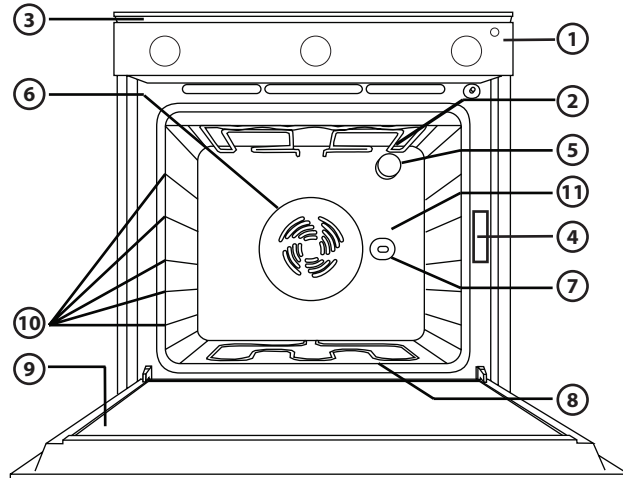
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNER

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølesystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Stekeventilasjonssystem (noen versjoner)
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

MERK:

- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

KOMPATIBILT TILBEHØR

(for tilbehør som følger med ovnen, referer til teknisk blad)

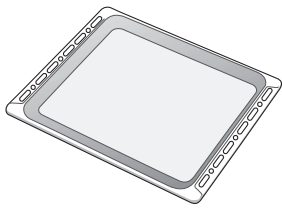


Fig. 1

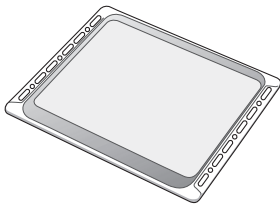


Fig. 2

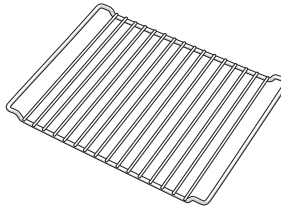


Fig. 3

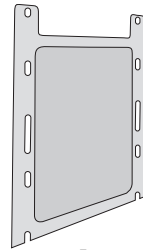


Fig. 4

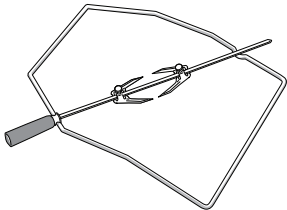


Fig. 5

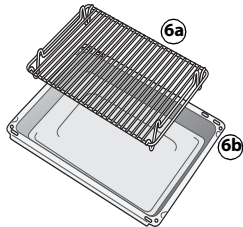


Fig. 6

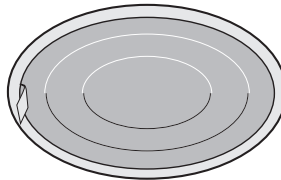


Fig. 7

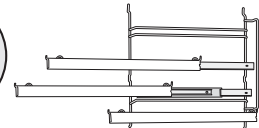


Fig. 8

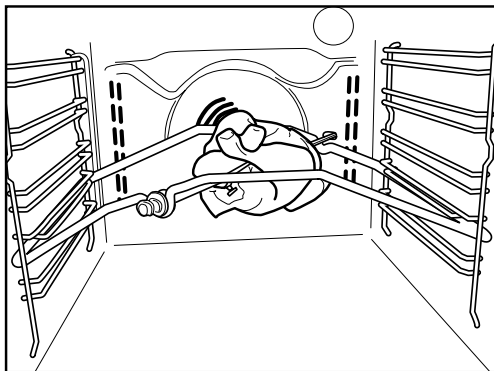


Fig. 9

Langpanne (Fig. 1)

For oppsamling av fett og matbiter når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos, er det lurt å helle litt vann i langpannen.

Stekebrett (Fig. 2)

Benyttes ved steking av kjeks, kaker og pizza.

Rist (Fig. 3)

For grilling av matretter eller som støtte for gryter, kakeformer og andre stekeredskaper. Den kan plasseres på en rille etter behov. Risten kan settes inn med den buede siden vendt opp eller ned.

Selvrensende sidepaneler (Fig. 4)

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning, særlig etter tilberedning av fete matretter (se RENGJØRING).

Grillspidd (Fig. 5)

Bruk grillspiddet som angitt på Fig. 9. les også avsnittet "Råd og forslag ved bruk" for flere tips.

Grillpannesett (Fig. 6)

Settet består av en rist (6a) og en emaljert beholder (6b). Settet skal plasseres på risten (3) og benyttes med Grill-funksjonen.

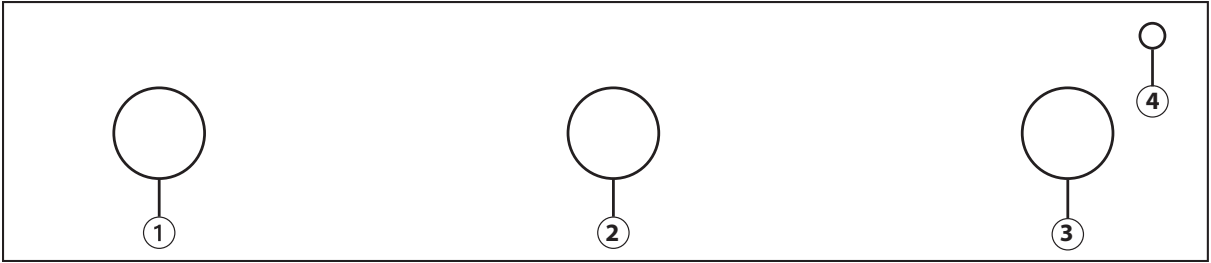
Fettfilter (Fig. 7)

Brukes **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakveggen i ovnsrommet, overfor viften. Det kan vaskes i oppvaskmaskin og brukes med viftestøttet funksjon.

Skyvbare hyller (Fig. 8)

De gjør at du kan trekke risten og langpannen halvveis ut under tilberedningen. Egner seg for alle tilbehørsdeler. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



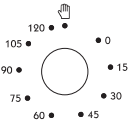
- 1. Bryter for valg av funksjoner
- 2. Programmeringsbryter for tilberedningstid
- 3. Termostatbryter
- 4. Rødt termostatllys.

BRUK AV OVNEN

Drei funksjonsbryteren til ønsket stekefunksjon. Lyset i ovnen vil tennes. Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Den røde termostatlampen tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur. Vri bryterne til "0" når maten er ferdig.

PROGRAMMERINGSBRYTER FOR TILBEREDNINGSTID

Med denne bryteren kan du stille inn en tilberedningstid på 1 til 120 minutter. For å innstille tilberedningstid, må man først velge tilberedningsfunksjon. Drei bryteren med urviseren så langt den går og sett den deretter på ønsket tilberedningstid ved å vri den tilbake mot urviseren. Når den innstilte tilberedningstiden er over, vil ovnen koble seg ut og programmeringsbryteren stå på "0". Hvis du skal bruke ovnen i manuell modus, det vil si uten å stille inn tiden på forhånd, må programvelgeren være innstilt på symbolet










VIKTIG: Når programmeringsbryteren står på "0", vil ikke ovnen slå seg på. Når du skal slå på ovnen, må du enten sette programmeringsbryteren på symbolet

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJON		BESKRIVELSE
	OFF	-
	LAMPE	Slå lyset i ovnen på.
	OVER/UNDERVARME	Funksjon som egner seg til tilberedning av alle typer retter på én rille. Forvarm ovnen til ønsket steketemperatur og sett maten i ovnen når innstilt temperatur er nådd. Vi anbefaler at du bruker andre eller tredje rille til tilberedningen. Denne funksjonen egner seg også til tilberedning av frosne, ferdigtilberedte matvarer: følg anvisningene på emballasjen.
	BAKVERK	For å bake kaker med flytende fyll (salte eller søte), på én rille. Denne funksjonen er også ideell til tilberedning på to riller. Bytt eventuelt om posisjonen til rettene under tilberedningen for å oppnå jevnere tilberedning.
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og brødristing. Forvarm ovnen i 3 - 5 min. Under tilberedning må ovnsdøren bli værende lukket. Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i en langpanne som plasseres på første rille, slik at du unngår matos og fettsprut. Snu maten under grillingen.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (roastbiff, stek). Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen som er plassert på første nivå. slik at du unngår matos og fettsprut. Snu kjøttet under tilberedningen.
	TINING	Funksjonen kan brukes for å tine matvarer ved omgivelsestemperatur hurtigere. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke tørker ut.
	NEDERSTE + KONVEKSJONSSTEKING	For tilberedning på én rille f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling.
	KONVEKSJONSSTEKING	Tilberedning uten forvarming på et eller flere nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks: fisk, grønnsaker, dessert) uten at matvarene tar smak av hverandre.
	NEDERSTE	Funksjonen kan benyttes for å avslutte steking av fylte kaker eller for å gjøre supper fyldigere. Funksjonen brukes i de siste 10-15 minuttene av tilberedningen.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	35-55	Rist + kakeform
Kjeks / småkaker		Ja	3	170-180	15-40	Bakebrett
Bignè		Ja	3	180	30-40	Bakebrett
Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig		Ja	3	180-200	20-30	Bakebrett
Marengs		Ja	3	90	120-130	Bakebrett
Lam / kalv / okse / svin		Ja	2	190-200	90-110	Langpanne eller rist + stekeform
Kylling / kanin / and		Ja	2	190-200	65-85	Langpanne eller rist + stekeform
Kalkun / gås		Ja	2	190-200	140-180	Langpanne eller rist + stekeform
Ovnsstekt / foliebakt fisk (fillet, hel)		Ja	2	180-200	50-60	Langpanne eller rist + stekeform
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/posteier		Ja	2	190-200	45-55	Rist + stekeform
Brød / Focaccia		Ja	2	190-230	15-50	Langpanne eller bakebrett
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Langpanne eller bakebrett
Ristebrød		Ja	4	200	2-5	Rist
Gratinerte grønnsaker		Ja	3	200	15-20	Rist + stekeform
Grillede fiskefileter/-skiver		Ja	3	200	30-40	Rist + stekeform
Spekepølser/grillspyd/svineribbe/ham burgere		Ja	4	200	30-50	Grill + langpanne med vann på 1. rille, snu etter halve tilberedningen
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	1	180-200	50-60	Langpanne eller rist + stekeform
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	1	180-200	35-55	Rist + kakeform
Fylte grønnsaker (tomater, paprika, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	40-60	Rist + stekeform
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	1 & 3	180-190	45-55	Grill + stekeform, skift rille etter halve tilberedningstiden
Pizza / Focaccia		Ja	1 & 3	230-250	12-30	Stekebrett + langpanne, skift riller etter halv tilberedningstid
Stekt kylling		-	2	200	55-65	Grill + dryppebrett med vann på 1. nivå
Stek med poteter		-	3	200	45-55	Langpanne
Roastbiff blodig		-	3	200	30-40	Grill + dryppebrett med vann på 1. nivå
Lammelår/skanker		-	3	200	55-70	rist + dryppebrett

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kjeks / småkaker		-	1 & 3	160-170	20-40	Rille 3: stekebrett Rille 1: dryppebrett
Bignè		-	1 & 3	180	35-45	Rille 3: stekebrett Rille 1: dryppebrett
Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig		-	1 & 3	180-200	20-40	Rille 3: stekebrett Rille 1: dryppebrett
Lasagne & kjøtt		-	1 & 3	200	50-100	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett
Kjøtt og poteter		-	1 & 3	200	45-100	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett
Fisk og grønnsaker		-	1 & 3	180	30-50	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett
Marengs		-	1 & 3	90	120-150	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett

MERK: tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent fire porsjoner.

Hvordan man leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke "KONVEKSJONSSTEKING"-funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å stekte.

Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftefunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger "KONVEKSJONSSTEKING"-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst gryte eller panne som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må man øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å unngå at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

Det anbefales alltid å tildekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25°C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.



Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, medmindre disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indvendige overflader under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt gå i brand. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper let ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

OPSTILLING

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller Service, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min 90°C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens øverste kant ikke spærres.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200°C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

Under brug:


- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledninger på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- Ovnens må ikke udsættes for opløsningsmidler.

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (). Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

- Ovnens bør kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EØF.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnens varmer ikke op:

- Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Døren er blokeret:

- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **Vigtigt:** Ovndøren kan ikke åbnes under en selvrens. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes Service. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICE

Før Service kontaktes:

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Ovntype og -model;
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse;
- Telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

RENGØRING

-  **ADVARSEL**
- Anvend ikke damprensere.
 - Ovnen skal være kold, når den rengøres.
 - Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

Ovnens yderside

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud.

- Rengør overfladerne med en fugtig klud. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

Ovnens inderside

VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere, da brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensere, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):

VIGTIGT: Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.

- Varm den tomme ovn op til 200°C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftsfunktionen.
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

VEDLIGEHOJDELSE

-  **ADVARSEL**
- Brug beskyttelseshandsker.
 - De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
 - Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft de to låse på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk døren til blokeringsmekanismen (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).

Genmontering af døren:

1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk døren.

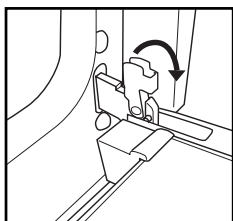


Fig. 1

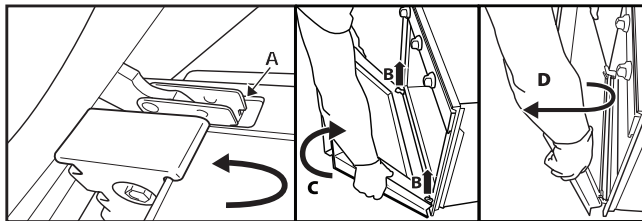


Fig. 2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 3).
2. Træk let ud i varmelegemet (fig. 4), og sænk det (fig. 5).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

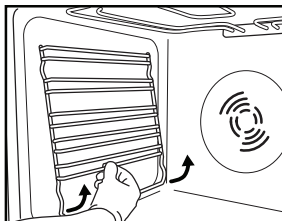


Fig. 3

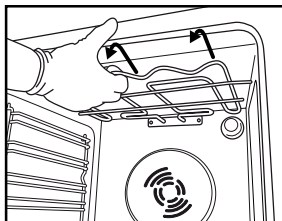


Fig. 4

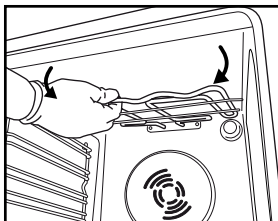


Fig. 5

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen. (fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

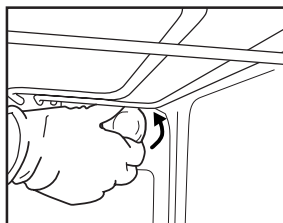


Fig. 6

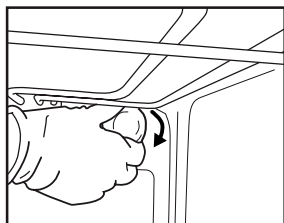


Fig. 7

BEMÆRK:

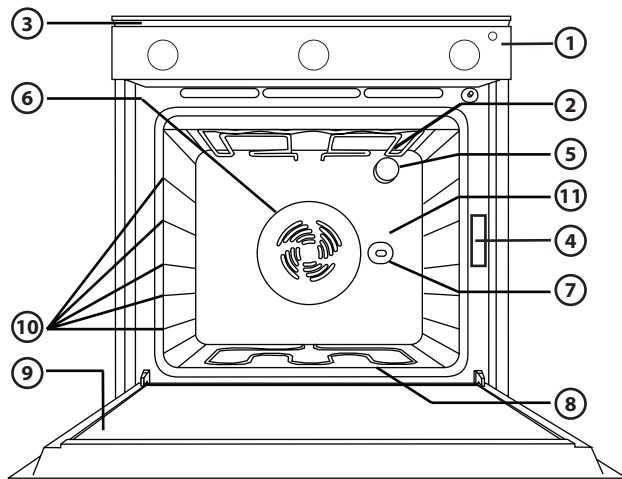
- Brug udelukkende 25-40 W/230 V glødelamper, type E-14, T300°C.
- Pærene kan købes hos Service.

VIGTIGT:

- Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.

VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Ovnlys
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Ovndør
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

BEMÆRK:

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

KOMPATIBELT TILBEHØR

(se de tekniske specifikationer vedrørende tilbehør, der leveres sammen med ovnen)

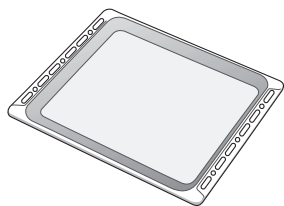


Fig. 1

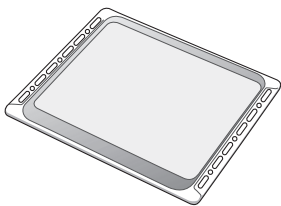


Fig. 2

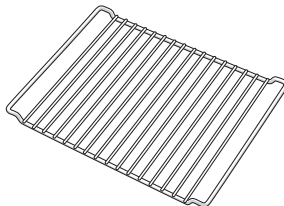


Fig. 3

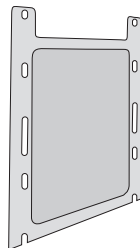


Fig. 4

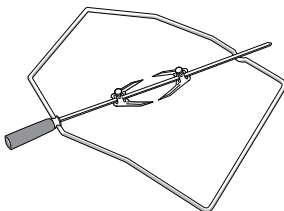


Fig. 5

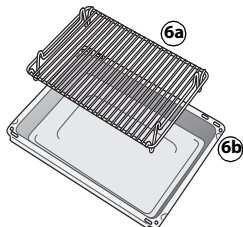


Fig. 6

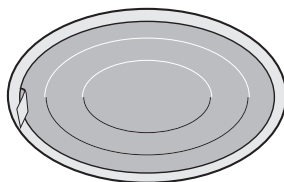


Fig. 7

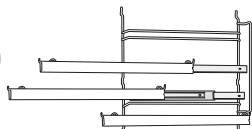


Fig. 8

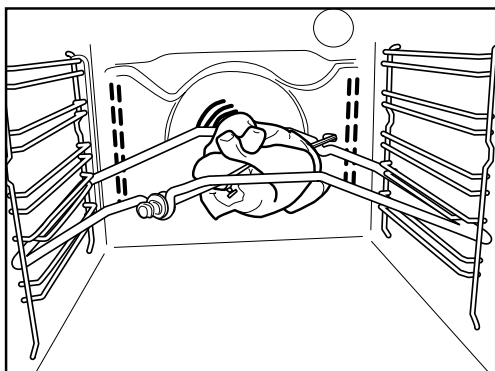


Fig. 9

Dryppebakke (Fig. 1)

Til opsamling af fedt og maddele, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af dryppebakken, så fedtstænk og røg undgås.

Bageplade (Fig. 2)

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

Rist (Fig. 3)

Til grilning af mad eller som en støtte for gryder, kageforme og andre beholdere til tilberedning af mad. Den kan anbringes på enhver af ovnens ledige ribber. Risten kan føres ind med krumningen vendt opad eller nedad.

Katalytiske sidepaneler (Fig. 4)

Disse paneler har en speciel mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Det anbefales at udføre en selvrens cyklus efter tilberedning af særlig fedtholdig mad (se RENGØRING).

Drejespid (Fig. 5)

Brug drejespiddet som angivet på Fig. 9. Se desuden afsnittet "Råd".

Grillpandesæt (Fig. 6)

Sættet består af en rist (6a) og en emaljeret bradepande (6b). Tilbehøret skal placeres på risten (3) og anvendes sammen med funktionen Grill.

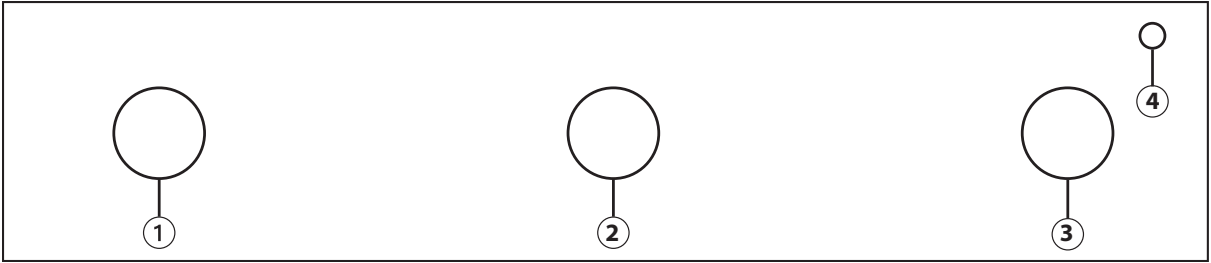
Fedtfilter (Fig. 7)

Skal kun bruges ved tilberedning med meget fedtstof. Hænges på ovnrums bagvæg, over for ventilatoren. Filteret kan rengøres i opvaskemaskine og anvendes sammen med varmluftfunktionen.

Glideskinner (Fig. 8)

Gør det muligt at trække risten og dryppebakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehør, kan vaskes i opvaskemaskine.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET




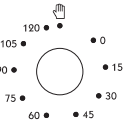
- 1. Vælgerknap
- 2. Knap til programmering af tilberedningstid
- 3. Termostatknop
- 4. Rød termostatkontrollampe.


BRUG AF OVNEN

Drej ovnvælgerknappen til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnlyset tænder.
Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Den røde termostatkontrollampe tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.
Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.











KNAP TIL PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTID

Med denne knap kan tilberedningstiden indstilles til mellem 1 og 120 minutter. Når tilberedningstypen er valgt, skal varigheden indstilles ved at dreje knappen helt med uret, og derefter dreje den tilbage (mod uret) til den ønskede tilberedningstid. Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukkes ovnen, og programmeringsknappen forbliver på "0". Når ovnen bruges uden indstilling af tilberedningstiden (manuelt), skal man sørge for at stille programmeringsknappen på symbolet .










VIGTIGT: Når programmeringsknappen står på "0", tænder ovnen ikke. Stil programmeringsknappen på symbolet  eller indstil tilberedningstiden for at tænde ovnen.

TABEL OVER FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTION		BESKRIVELSE
	OFF	-
	LAMPE	Til tænding af ovnlys.
	OVER-/UNDERVARME	Funktion beregnet til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur, og anbring madvarerne i ovnen, når den indstillede temperatur er opnået. Det anbefales at anvende anden eller tredje ribbe fra neden til tilberedningen. Denne funktion er også velegnet til tilberedning af frosne færdigretter. Følg anvisningerne på emballagen.
	BAGNING	Til tilberedning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion er også velegnet til tilberedning på to ribber. Det anbefales at bytte om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og til ristning af brød. Forvarm ovnen i 3 - 5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket. For at undgå at det oser og sprøjter med fedtstof, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i dryppebakken (anbringes på nederste ribbe). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen.
	TURBO GRILL	Til grilning af store kødstykker (roastbeef, stege). Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Når der steges kød, anbefales det at komme lidt vand i dryppebakken, der anbringes på nederste ribbe. Så undgår man, at det oser og sprøjter med fedtstof. Vend kødet under tilberedningen.
	OPTØNING	Funktionen kan bruges til hurtig optøning af madvarer. Lad fødevaren ligge i indpakningen for at undgå udtørring.
	UNDERVARME + VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.
	VARMLUFTSBAGNING	Til samtidig tilberedning og uden foropvarmning af forskellige retter på en eller flere ribber (f.eks. fisk, grøntsager, kager) uden at smagen blandes.
	UNDERVARME	Funktionen kan anvendes til at afslutte tilberedningen af ostetærter eller til at gøre supper tykkere. Anvend funktionen de sidste 10 til 15 minutter af tilberedningen.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	35-55	Rist + kageform
Småkager		Ja	3	170-180	15-40	Bageplade
Vandbakkelse		Ja	3	180	30-40	Bageplade
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	3	180-200	20-30	Bageplade
Marengs		Ja	3	90	120-130	Bageplade
Lam/kalv/okse/svin		Ja	2	190-200	90-110	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Kylling/kanin/and		Ja	2	190-200	65-85	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Kalkun/gås		Ja	2	190-200	140-180	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	180-200	50-60	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	2	190-200	45-55	Rist + ovnfast fad
Brød/focciaboller		Ja	2	190-230	15-50	Dryppebakke eller bageplade
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Dryppebakke eller bageplade
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	Rist
Grøntsagsgratin		Ja	3	200	15-20	Rist + ovnfast fad
Grillede fiskekoteletter		Ja	3	200	30-40	Rist + ovnfast fad
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hak kebøf		Ja	4	200	30-50	Rist + dryppebakke med vand på 1. ribbe, vendes, når det er halvt færdigt
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		Ja	1	180-200	50-60	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		Ja	1	180-200	35-55	Rist + kageform
Fyldte grønssager (tomater, peberfrugter, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	40-60	Rist + ovnfast fad
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		Ja	1 & 3	180-190	45-55	Rist + ovnfast fad, byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden
Pizza/focciaboller		Ja	1 & 3	230-250	12-30	Bageplade + dryppebakke, byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden
Stegt kylling		-	2	200	55-65	Rist + dryppebakke med vand på 1. ribbe
Ovnstegte kartofler		-	3	200	45-55	Bradepande
Oksesteg rød		-	3	200	30-40	Rist + dryppebakke med vand på 1. ribbe
Lammekølle/skank		-	3	200	55-70	Rist + dryppebakke

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Småkager		-	1 & 3	160-170	20-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Vandbakkelse		-	1 & 3	180	35-45	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Vol-au-vent/butterdejssnitter		-	1 & 3	180-200	20-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Lasagne og kød		-	1 & 3	200	50-100	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke
Kød og kartofler		-	1 & 3	200	45-100	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke
Fisk og grøntsager		-	1 & 3	180	30-50	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke
Marengs		-	1 & 3	90	120-150	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke

BEMÆRK: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (medfølgende) tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Dessert

- Tilbered desserter med over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fylDET kommes på.

Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, for spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamlles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25°C). Hævningen af 1 kg dej varer ca. 1 time.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia viestejä. Lue ne aina ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollisista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien viestien edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:



VAARA

Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.



VAROITUS

Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevät teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta liitäntä sähköverkkoon voidaan tehdä laitteen ollessa kalusteen sisällä.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä virtajohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Älä koske laitetta märin käsin äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat tai taitamattomat henkilöt (eivätkä myöskään lapset), ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opasta heitä laitteen käytössä.
- Kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku varovasti. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtauukkoja.
- Käytä uunikintaita kun otat uuoat ja varusteet uunista. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä uunissa ruokaa suljetussa purkissa. Pakkauksen sisällä syntyvä paine saattaa aiheuttaa sen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- Älä käytä synteettistä materiaalia olevia astioita.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä tuote on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

ASENNUS

Kun olet purkanut uunin pakkauksen varmista, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Mikäli havaitset ongelman, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vierssä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asettamista paikalleen ja poista huolellisesti lastut ja sahanpuru.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen.

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

Ennen käyttöä:

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi poistaaksesi eristysmateriaalien ja suojarasvan hajun ja käryn.

Käytön aikana:


- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittua.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä koskaan kaada vettä kuumaan uuniin. Emalipinnoitus saattaa vahingoittua.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastokäyttöä varten.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen osia ei saa heittää roskeen vaan ne on hävitettävä paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan Euroopan direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, joita voi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Sammuta uuni 10 - 15 minuuttia ennen kuin kokonaiskypsennysaika päättyy. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä.

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

- Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa asetusta (CE) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan Pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojusvaatimusten mukaisesti.

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi:

- Varmista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.
- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Luukku jää lukkoon:

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
- **TÄRKEÄÄ:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

- Jos näytössä näkyy "F" ja jokin numero, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun:

1. Kokeile, voiko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
2. Sammuta laite ja kytke se päälle uudelleen nähdäksesi toistuuko häiriö.

Jos vika yllä mainittujen tarkistusten jälkeen ei ole korjautunut, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.

Ilmoita aina:

- vian laatu,
- uunin tyyppi ja malli,
- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisäosan oikealla puolella (näkyvissä kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin,
- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.

SERVICE



0000 000 00000

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteys **valtuutettuun huoltopisteeseen**, jotta voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä.

PUHDISTUS



VAROITUS

- Älä käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se on jäähtynyt.
- Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

Uunin ulkopinta

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Mikäli tällainen aine joutuu vahingossa kosketuksiin uunin kanssa, pyyhi se heti pois kostealla liinalla.

- Puhdista pinnat kostealla liinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Kuivaa pinta kuivalla liinalla.

Uunitila

TÄRKEÄÄ: Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana sellaisten kerrostumien ja tahrojen poistamiseksi, jotka johtuvat ruoanjäänteistä (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä erityisesti uunille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata valmistajan ohjeita.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella. Uunin puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

HUOM. Sellaisten elintarvikkeiden pitkän kypsennyksen aikana, jotka sisältävät paljon vettä (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) luukun sisäpuolelle ja tiivisteen ympärille voi muodostua kosteutta. Kuivaa liinalla tai sienellä kun uuni on jäähtynyt.

Varusteet:

- Laita varusteet likoamaan astianpesuaineeseen käytön jälkeen. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruuantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa aiheuttaen itsepuhdistusominaisuuksien heikkenemisen.

- Anna uunin toimia kiertoilmoitiminolla tyhjänä lämpötilassa 200 °C noin tunnin ajan
- Anna sen sitten jäähtyä ja poista mahdolliset ruoanjäänteet sienellä.

- VAROITUS**

 - Käytä suojakäsineitä.
 - Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
 - Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

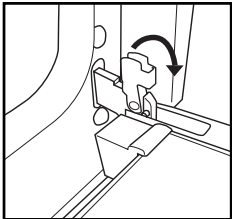
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

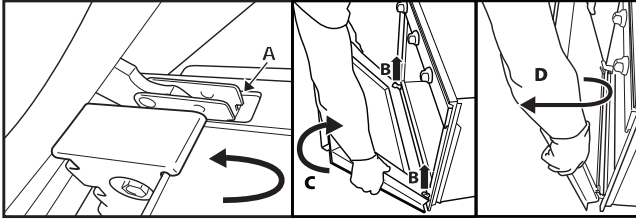
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).
3. Sulje luukku kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.



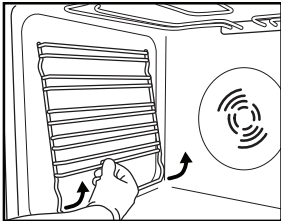
Kuva 1



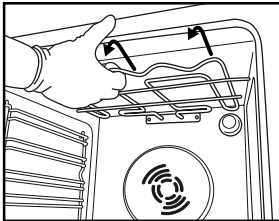
Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAN MALLEISSA)

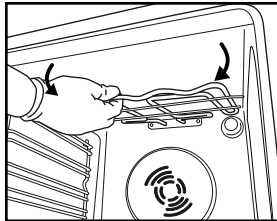
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (Kuva 4) ja laske se alas (Kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 3



Kuva 4

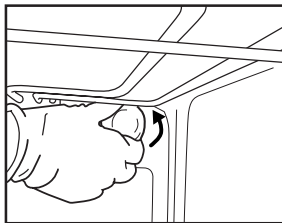


Kuva 5

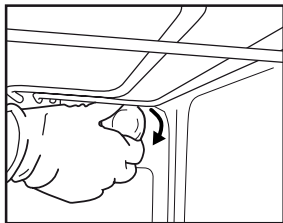
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (Kuva 6), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen (Kuva 7).
3. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 6



Kuva 7

HUOM.

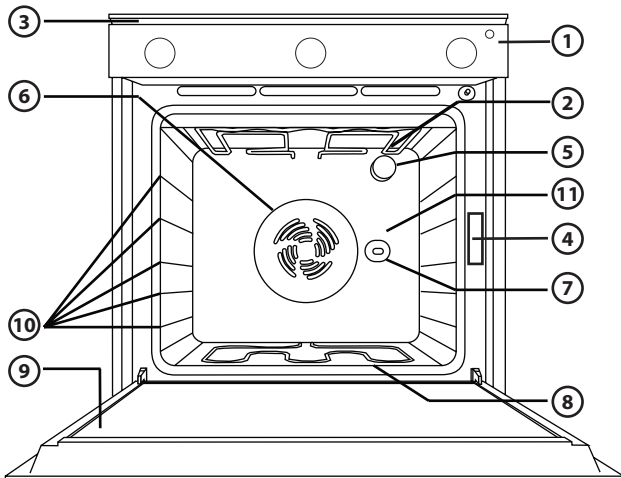
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 V, tyyppi E-14, T300 °C.
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

- Älä kytke uunia toimintaan ellei lampun suojus ole paikallaan.

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



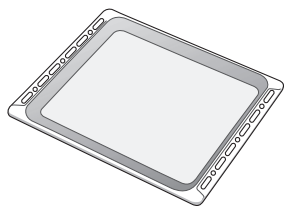
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valot
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Paistinvarras (mallikohtainen)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Seinä

HUOM.

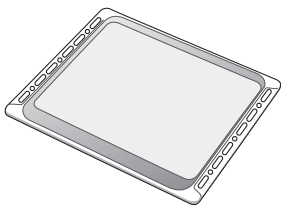
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.

YHTEENSOPIVAT VARUSTEET

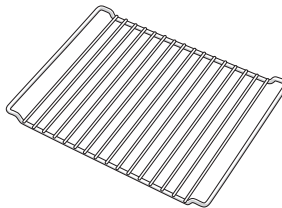
(toimitettujen varusteiden tiedot tuotetietolehtisessä)



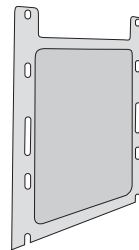
Kuva 1



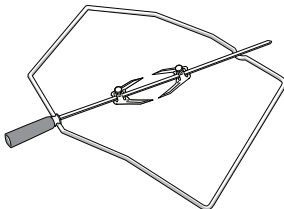
Kuva 2



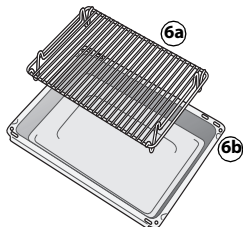
Kuva 3



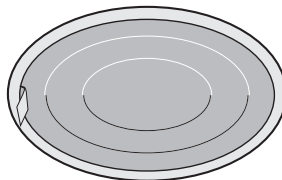
Kuva 4



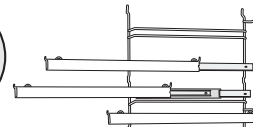
Kuva 5



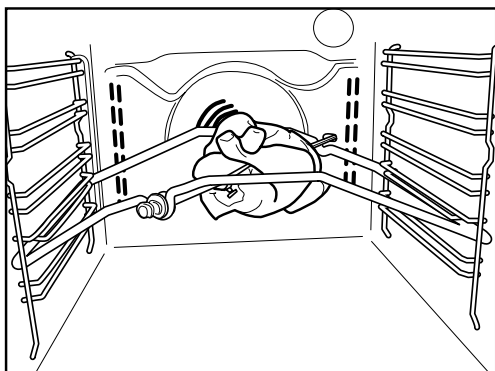
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

Uunipannu (Kuva 1)

Käytetään rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen rutilän alla tai peltinä esimerkiksi lihan, lintujen, kalan kypsentämistä varten vihannesten kera tai ilman. Tilikka vettä uunipannussa estää rasvaroiskeet ja käryn.

Leivinpelti (Kuva 2)

Käytetään pikkuleipien, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

Ritilä (Kuva 3)

Käytetään ruoan kypsentämiseen tai kattiloiden, vuokien tai muiden keittoastioiden tukena. Voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle. Ritilä voidaan asettaa kaari ylös- tai alaspäin.

Katalyyttiset sivupaneelit (Kuva 4)

Paneeleissa on erityinen mikrohuokoinen emalipinnoitus, joka imee rasvaroiskeet. On suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistusjakso hyvin rasvaisen ruoan kypsennyksen jälkeen (katso PUHDISTUS).

Paistinvarras (Kuva 5)

Käytä paistinvarrasta kuten kohdassa Kuva 9. Katso myös kohtaa Käyttöohjeita ja neuvoja.

Grillipannusarja (Kuva 6)

Sarjaan kuuluu rutilä (6a) ja emalipannu (6b). Sarja asetetaan rutilälle (3) ja sitä käytetään grillitoiminnossa.

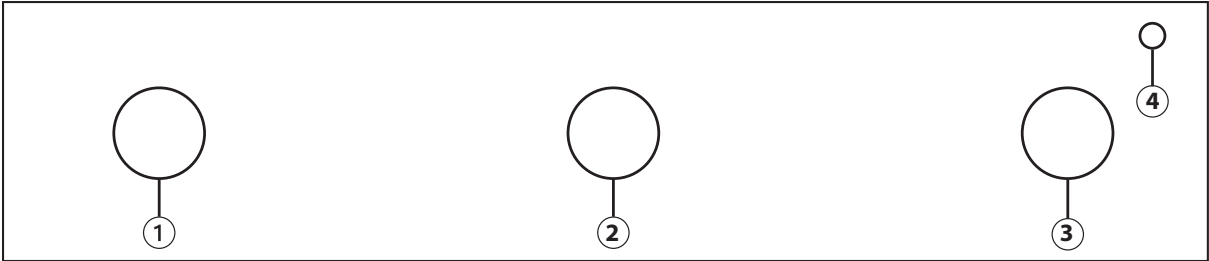
Rasvasuodatin (Kuva 7)

Käytä **vain** rasvaisen ruoan valmistamiseen. Ripusta suodatin uunitilan takaseinälle puhaltimen kohdalle. Se voidaan pestä astianpesukoneessa ja sitä käytetään kiertoilmatoiminnon kanssa.

Liukuvat hyllyt (Kuva 8)

Niiden avulla rutilät ja uunipannut voidaan vetää ulos puoleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäväksi kaikkien varusteiden kanssa ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS




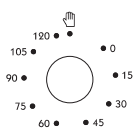
- 1. Toimintojen valitsin
- 2. Kypsennysajan ohjelmointivalitsin
- 3. Termostaatin valitsin
- 4. Termostaatin punainen merkkivalo.

UUNIN KÄYTTÖ

Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle. Uunin valo syttyy. Käännä termostaattivalitsinta myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle. Termostaatin punainen merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu kun asetettu lämpötila on saavutettu. Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon "0".











KYPSENNYSAJAN OHJELMOINTI

Tällä valitsimella kypsennysajaksi voidaan asettaa 1 - 120 minuuttia. Aika asetetaan seuraavalla tavalla: Valitse kypsennystoiminto, käännä valitsin kokonaan myötöpäivään ja vie se sitten haluamasi kypsennysajan kohdalle kääntämällä sitä vastapäivään. Kun asetettu aika on kulunut, uuni kytkeytyy pois päältä ja valitsin on asennossa "0". Kun haluat käyttää uunia käsikäyttöisessä tavassa eli ilman kypsennysajan asetusta, varmista että ohjelmointivalitsin on asennossa .



















TÄRKEÄÄ: Kun valitsin on asennossa "0", uuni ei kytkeydy päälle. Kun haluat kytkeä uunin päälle, aseta valitsin symbolin  kohdalle tai aseta kypsennysaika.

TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTO		KUVAUS
	OFF	-
	Valo	Uunin valon sytyttäminen.
	PERINTEINEN	Toiminto sopii kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen yhdellä tasolla. Esilämmitä uuni haluttuun kypsennyslämpötilaan ja laita ruoka uuniin heti kun uuni on kuuma. On suositeltavaa käyttää toista tai kolmatta tasoa. Tämä toiminto sopii myös valmiiden pakasteiden kypsentämiseen. Noudata pakkauksen ohjeita.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖ	Nestetäytteisten piirakoiden (suolaisten tai makeiden) kypsentäminen yhdellä tasolla. Tämä toiminto on ihanteellinen myös kahdella tasolla kypsentämistä varten. Vaihda tarvittaessa ruokien paikkaa, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden, gratinoitujen vihannesten valmistaminen ja leivän ruskistaminen. Esilämmitä uunia 3 - 5 min. Kypsennyksen aikana uunin luukku on pidettävä kiinni. Paistaessasi lihaa on suositeltavaa kaataa vähän vettä ensimmäisellä tasolla olevalle uunipannulle rasvaroiskeiden ja käryn välttämiseksi. Käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaus (paahtopaisti, paistit). Grillauksen aikana uunin luukku on pidettävä kiinni. Paistaessasi lihaa kaada vähän vettä ensimmäiselle tasolle sijoitetulle uunipannulle. Näin vältät savun ja rasvaroiskeet. Käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
	SULATUS	Toimintoa voidaan käyttää elintarvikkeiden sulattamiseen huoneenlämpöön. Laita ruoka uuniin pakkauksineen, jotta se ei kuivu.
	ALALÄMPÖ + PERINTEINEN LEIVONTA	Kypsentäminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linnut.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentäminen, ilman esikuumennusta, yhdellä tai useammalla tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset) ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	ALALÄMPÖ	Toimintoa voidaan käyttää piirakoiden kypsentämisen päättämiseen tai keittojen saostamiseen. Toimintoa käytetään kypsennyksen viimeisten 10/15 minuutin aikana.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	35-55	Ritilä + kakkuvuoka
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	3	170-180	15-40	Leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	3	180	30-40	Leivinpelti
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	3	180-200	20-30	Leivinpelti
Marengit		Kyllä	3	90	120-130	Leivinpelti
Karitsa/vasikka/nauta/sika		Kyllä	2	190-200	90-110	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Broileri/kani/ankka		Kyllä	2	190-200	65-85	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Kalkkuna/hanhi		Kyllä	2	190-200	140-180	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	180-200	50-60	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Lasagne/uunipasta/cannelloni/ laatikot		Kyllä	2	190-200	45-55	Ritilä + vuoka
Leipä/focaccia		Kyllä	2	190-230	15-50	Uunipannu tai leivinpelti
Pizza		Kyllä	2	230-250	7-20	Uunipannu tai leivinpelti
Paahtoleipä (Toast)		Kyllä	4	200	2-5	Ritilä
Vihannesgratiini		Kyllä	3	200	15-20	Ritilä + vuoka
Grillatut kalaviipaleet		Kyllä	3	200	30-40	Ritilä + vuoka
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30-50	Ritilä + uunipannu, jossa on vettä, 1. tasolla, käännä kypsennyksen puolivälissä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	1	180-200	50-60	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Suolaiset piiraat (vihannespiiras, kinkkujuustopiiras)		Kyllä	1	180-200	35-55	Ritilä + kakkuvuoka
Täytetyt vihannekset (tomaatit, paprikat, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	40-60	Ritilä + vuoka
Suolaiset piiraat (vihannespiiras, kinkkujuustopiiras)		Kyllä	1 & 3	180-190	45-55	Ritilä + pyrex-vuoka, vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä
Pizzat/focacciat		Kyllä	1 & 3	230-250	12-30	Leivinpelti + uunipannu, vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä
Paistettu broileri		-	2	200	55-65	Ritilä + uunipannu, jossa on vettä, 1. tasolla
Uuniperunat		-	3	200	45-55	Uunipannu
Raaka paahtopaisti		-	3	200	30-40	Ritilä + uunipannu, jossa on vettä, 1. tasolla
Karitsan koipi/potka		-	3	200	55-70	Ritilä + uunipannu

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Pikkuleivät/pullat		-	1 & 3	160-170	20-40	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Tuulihatut		-	1 & 3	180	35-45	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		-	1 & 3	180-200	20-40	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Lasagne/liha		-	1 & 3	200	50-100	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu
Liha/peruna		-	1 & 3	200	45-100	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu
Kala/vihannekset		-	1 & 3	180	30-50	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu
Marengit		-	1 & 3	90	120-150	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu

HUOM. Lämpötilat ja kypsennysajat ovat noin neljää annosta varten.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto paistettaessa samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoaajat ovat viitteellisiä, ja ne riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Suositeltavaa on käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita voidaan käyttää. Tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukossa annettuja ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista. Paistaessasi runsaasti vettä sisältäviä ruokia esilämmitä uuni.

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla ”PERINTEINEN LEIVONTA” (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennyttämistä.

Kakut

- Paista arat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkua useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuokat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei mahdollisesti kohoa tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kakut, joissa on nestepitoinen täyte (juusto- ja hedelmäkakut), vaativat toimintoa ”PERINTEINEN LEIVONTA” (mallikohtainen). Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täyteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut.

Lihaa grillattaessa ritilän alle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä, nesteen keräämiseksi. Lisää vettä tarvittaessa.

Varras (mallikohtainen varuste)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja lintuja, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen, sido lintu paistinarulla, ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin takaseinään ja lasket sen tuen päälle. Käryn välttämiseksi ja nesteen keräämiseksi on suositeltavaa laittaa ensimmäiselle tasolle uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Muovikahvan avulla ruoka voidaan ottaa uunista kypsennyksen päättyttyä sormia polttamatta.

Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta myös pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarella pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

Kohotustoiminto (vain joissain malleissa)

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Kohotusaika on tässä toiminnossa noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20-25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation () n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph “Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function”).

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open).
The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE



0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING



WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:


- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

-  **WARNING**
- Use protective gloves.
 - Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
 - Disconnect power before servicing.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

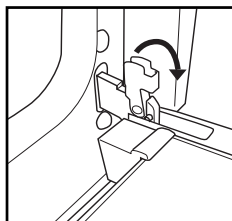


Fig. 1

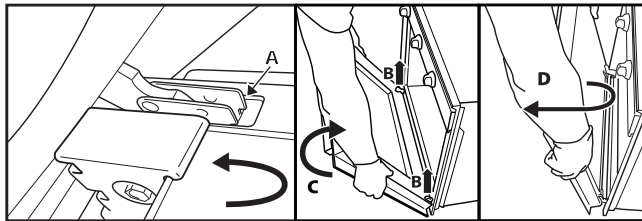


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

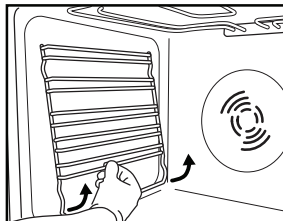


Fig. 3

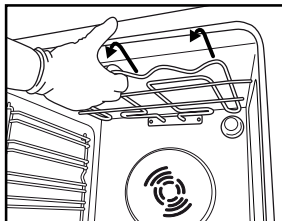


Fig. 4

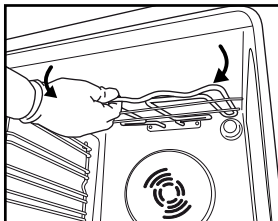


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

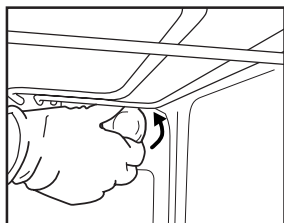


Fig. 6

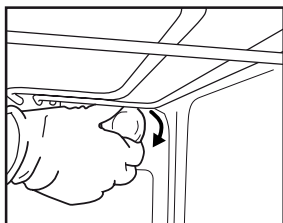


Fig. 7

N.B.:

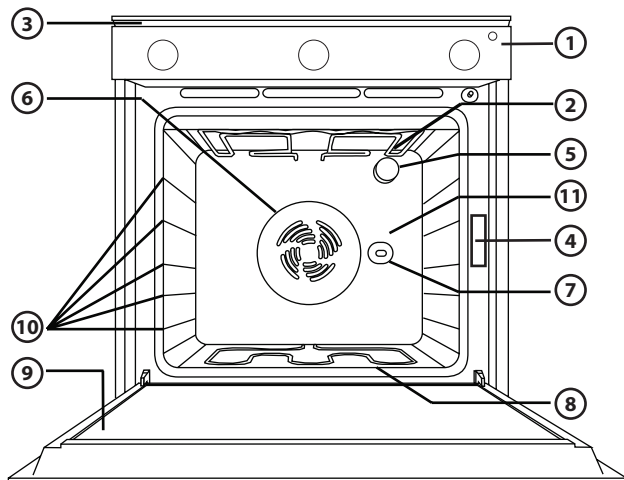
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

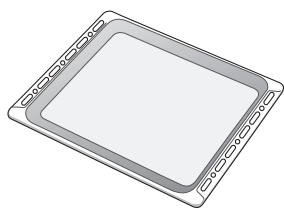


Fig. 1

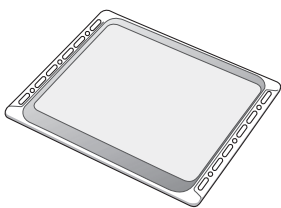


Fig. 2

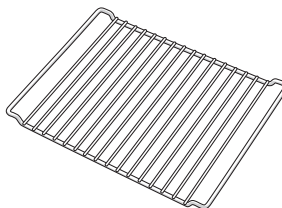


Fig. 3

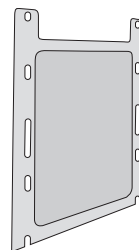


Fig. 4

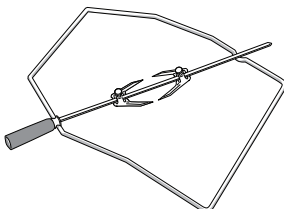


Fig. 5

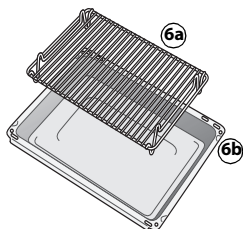


Fig. 6

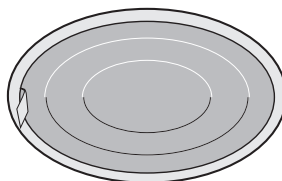


Fig. 7

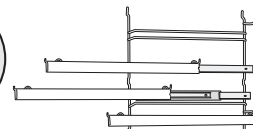


Fig. 8

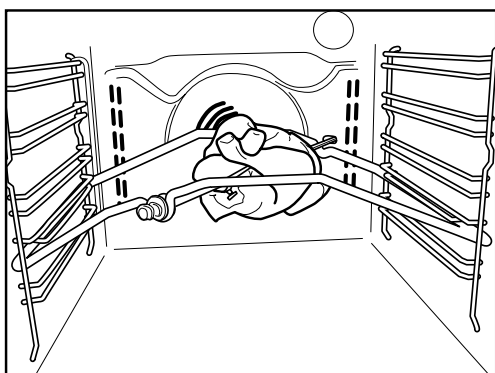


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

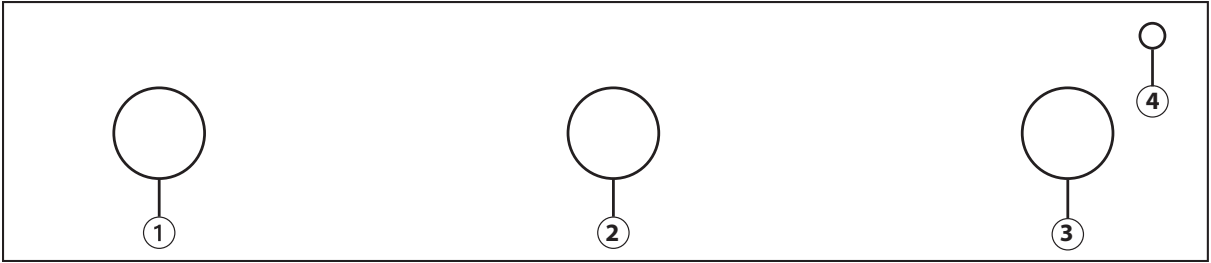
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION




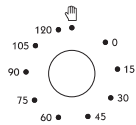
- 1. Function selector knob
- 2. Cooking time selector knob
- 3. Thermostat knob
- 4. Red thermostat led.


HOW TO OPERATE THE OVEN

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to “0”.











COOKING TIME SELECTOR

This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at “0”. To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the programme selector is turned to the symbol .

























IMPORTANT: when the selector is positioned at “0” the oven will not switch on. To switch the oven on, set the selector to the symbol  or set a cooking time.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
	OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	PASTRY	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	TURBOGRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	DEFROSTING	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.
	BOTTOM + CONVECTION BAKE	For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	CONVECTION BAKE	To cook (without preheating) foods that require the same cooking temperature on one or more levels (e.g: fish, vegetables, sweets), without transferring odours from one foodstuff to the other.
	BOTTOM	This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1 & 3	180-190	45-55	Grill + pyrex dish, switch levels halfway through cooking
Pizzas / Focaccia		Yes	1 & 3	230-250	12-30	Baking tray + drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st shelf
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef rare		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st shelf
Leg of lamb / Shanks		-	3	200	55-70	wire shelf + drip tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Biscuits / Tartlets		-	1 & 3	160-170	20-40	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Choux buns		-	1 & 3	180	35-45	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1 & 3	180-200	20-40	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Lasagna & Meat		-	1 & 3	200	50-100	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Meat & Potatoes		-	1 & 3	200	45-100	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Fish & Vegetables		-	1 & 3	180	30-50	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Meringues		-	1 & 3	90	120-150	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

05/2010

5019 610 01117



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA